CHÂTEAU
LAFAURIE-PEYRAGUEY

1ER GRAND CRU CLASSÉ
SAUTERNES

• HÔTEL & RESTAURANT LALIQUE ★★★★★ •

JÉRÔME SCHILLING

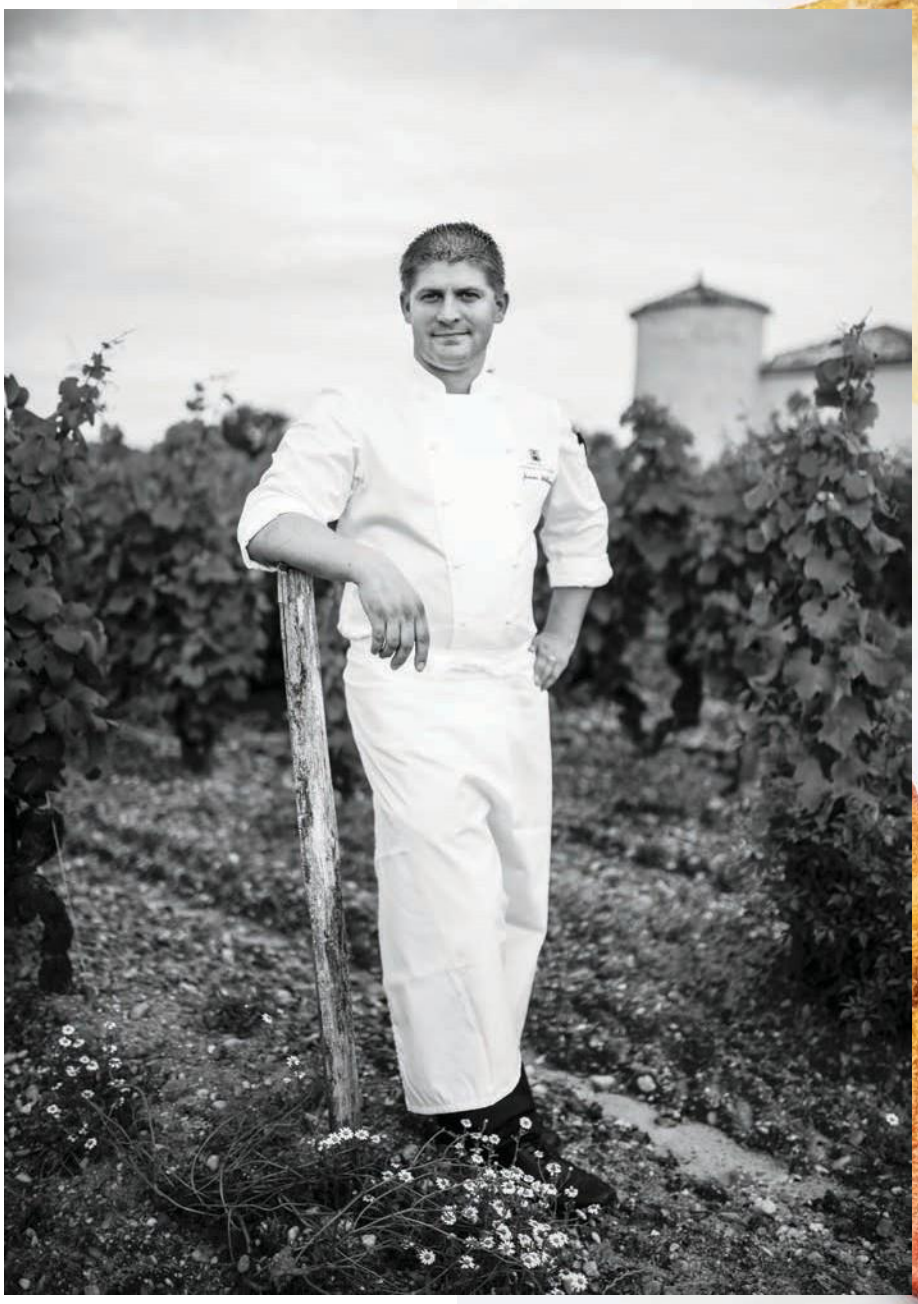
MICHELIN
2021

Gault&Millau

Presseunterlagen und Bilder stehen hier zum Download zur Verfügung:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

KOCHEN
natürlich

Für Jérôme Schilling war die Berufswahl von Jugend an klar. Nur einen Steinwurf von seinem Zuhause im Elsass trat er eine Lehre an, entdeckte dort die Kunst des Kochens und verschrieb sich ihr mit Leib und Seele. Bei Hubert Maetz, der zwar seine Fingerfertigkeit anerkannte, aber daneben höchste Disziplin einforderte, festigte der junge Schilling seine Grundlagen. Auch danach, bei Joël Robuchon, «Meilleur Ouvrier de France» (MOF), war strengste Präzisionsarbeit angesagt. Bei Roger Vergé mit 3 Michelin-Sternen eroberte Jérôme Schilling ein ihm neues, südliches Terroir. Von zielstrebiger und neugieriger Natur, beschloss er etwas später, sich mit der avantgardistischen Küche auseinanderzusetzen, weshalb er sich Thierry Marx und Jean-Luc Rocha in Cordeillan-Bages anschloss. Danach arbeitete er sieben Jahre lang in Chasselay an der Seite von Guy Lassausaie, um 2015 in seine Heimatregion, das Elsass, zurückzukehren, wo er neben **Jean-Georges Klein** im neu eröffneten Restaurant der **Villa René Lalique** wirkte.



© Anne-Emmanuelle Thion

Jérôme Schilling, Chef

© Adriana Tripa

LALIQUE HOTEL UND RESTAURANT, **CHÂTEAU LAFAURIE-PEYRAGUEY**

Nach zwei Jahren als Chef-Exécutif in der Villa René Lalique übernimmt Jérôme Schilling nun die Verantwortung für das Restaurant Lalique im Château Lafaurie-Peyraguey. Nach umfassenden Renovierungsarbeiten wurde aus dem Hauptgebäude dieses altehrwürdigen Bordeaux-Weinguts ein Luxushotel mit zehn Zimmern und drei Suiten. Wiedererweckt wurde dieser aussergewöhnliche Ort von Silvio Denz, dem neuen Besitzer des Weinguts, der auch die Geschicke der Kristallmanufaktur Lalique leitet.

Die innere Gestaltung des Hotels und des Restaurants Lalique wurde Lady Tina Green und Pietro Mingarelli anvertraut. Die beiden Innenarchitekten zeichnen für die Möbel und Dekorationsaccessoires von «Lalique Maison». Sie haben das Restaurant auf zwei Räume mit grosszügigen, lichtdurchfluteten Volumen aufgeteilt, in denen die grünen Farbtöne mit den umliegenden Reben eine herrliche Harmonie bilden. «Ciel de vigne» heisst übrigens die kristallene Deckenbeleuchtung, die das Motiv Champs-Elysées aufnimmt. Beide Räume sind von schlichter Eleganz geprägt, die den ersten Platz den Aussichten überlässt: Aus dem Glashaus schweift der Blick über die Landschaft, im intimeren Teil öffnet sich die Sicht auf die Abläufe in der Küche.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Für Jérôme Schilling steht im Château Lafaurie-Peyraguey alles offen: Es ist seine Aufgabe, das erste Kapitel der kulinarischen Geschichte dieses ungewöhnlichen Orts zu schreiben. Dabei muss er den Werten des Hauses gerecht werden, die stets höchstes Niveau erfordern. Ihm zur Seite stehen Kevin Stroh und Alejandro Moyo, seine beiden Sous-Chefs, mit denen er ein eingespieltes Team bildet. Sie helfen ihm beim Konzipieren und Umsetzen seiner Gerichte, die bis ins letzte Detail ausgearbeitet sein wollen. Schon Monate vor der Eröffnung des Restaurants ging Jérôme Schilling auf die Pirsch und erkundete die ganze Gegend auf der Suche nach den besten lokalen Produzenten. Völlig frei von Vorurteilen und ohne jedes Dogma probierte und testete er alles Mögliche und malte sich dabei aus, welche geschmacklichen Nuancen er seinen Gerichten geben und auf welche Weise er sie am Tisch eindrucksvoll inszenieren könnte.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Rendez-vous mit einem **REICHEN TERROIR**

Das Weingut von Château Lafaurie-Peyraguey erstreckt sich oberhalb des Dorfes Bommes **mitten im Sauternes-Gebiet zwischen Land und Meer**, die Bretagne im Norden und das Baskenland im Süden, aber ganz nah an den Reichtümern der Dordogne und des Gers. Der begnadete Küchenchef und die lokalen Produzenten stehen in stetem Dialog; jedes Produkt wird sorgfältig ausgewählt, wobei nicht nur die geschmacklichen Vorzüge, sondern auch die Aufzuchts- und Anbaubedingungen berücksichtigt werden. Hier entstehen echte Beziehungen zwischen Menschen, die sich für ihr Métier begeistern, die sich nicht einschränken lassen, sondern Grenzen hinter sich lassen und offen sind für Assoziationen aus Marmande-Tomaten und Burrata, für Blumenkohl aus der Bretagne mit Kaviar aus der Aquitaine, oder gar Bazas-Rind mit Schafkäse, wenn dieser Ossau-Iraty heisst.

Von links nach rechts, Alejandro Moyo, Sous-chef, Kévin Stroh, Sous-chef, Jérôme Schilling & Stéphane Corolleur, Chef-Pâtissier

© Anne-EmmanuelleThion

OFFENHERZIGE KÜCHE
von höchster Präzision

Jérôme Schilling geniesst einen weiten Horizont, aber er ist auch ein echter Perfektionist, der sein ganzes Können in den Dienst einer Küche stellt, bei der die Spitzenleistungen der Umsetzung sich stets der vollen Entfaltung des Geschmacks unterwerfen. **Rund um ein aussergewöhnliches Produkt konzipiert er ein Gericht,** das jeweils mit einer wohl dosierten Überraschung aufwartet: Kaviar trifft auf Blumenkohl & Beluga vodka, die Langustine ziert sich mit frischem Blütenstaub, das Kalbsbries tut sich mit Tabak und Lakritz zusammen. Saucen und Jus spielen eine zentrale Rolle, umgeben sich mit einem Hauch von Gewürzen, geniessen die Begleitung eines nuancenreichen Kondiments oder einer aromatischen Vinaigrette, die der Gesamtkomposition etwas Frisches, Lebendiges, Dynamisches verleihen. Gewisse Fleischstücke werden am Tisch vor den Gästen tranchiert und angerichtet. Teamwork bis zum fertig dekorierten Teller, wobei Jérôme Schilling Wert darauf legt, bestimmte Gerichte persönlich zu präsentieren.

© Anne-Emmanuelle Thion

Wodka-Sauce «Beluga» Blumenkohl-Küchlein mit Meeresbrise und Vintage-Kaviar-Kondiment

© Anne-Emmanuelle Thion

Küche
UND KELLER

Dank dem Sachverständnis von **Romain Iltis** – er wurde 2012 als «Meilleur Sommelier de France» und 2015 als «Meilleur Ouvrier de France» ausgezeichnet – und **Adrien Cascio**, dem Chef-Sommelier des Restaurants, steht bei der kulinarischen Erfahrung im Restaurant des Château Lafaurie-Peyraguey immer auch der Wein im Mittelpunkt. Wie in der Küche wird auch beim Wein das Lokale und Regionale gefeiert. Dennoch reicht der Blick weit darüber hinaus, und vielfältige Entdeckungen sind möglich. Neben einer gut ausgestatteten Auswahl an Sauternes, anderen Bordeaux sowie Riesling aus dem Elsass, der Heimat von Lalique, sind auch Weine von wichtigen Anbaugebieten ausserhalb Frankreichs gut vertreten: Spanier und Kalifornier zum Beispiel, wobei viele aus der persönlichen Sammlung von Silvio Denz stammen.

Gerichte und Weine ideal zu kombinieren, ist das eine. Aber Jérôme Schilling geht noch weiter: Er bezieht die Eigenheiten der lokalen Gewächse in seine kulinarischen Kreationen mit ein. In den Most von Cabernets Francs legt er beispielsweise Fleisch ein, so dass es wunderbar zart wird, und mit Rebstöcken und -trieben heizt er seinen Holzofen ein. Dem Sauternes gehört natürlich ein Ehrenplatz: Er wird mit duftenden Kräutern, Blüten oder Heu angesetzt oder reduziert, bis er Kristalle bildet, oder Schilling löst durch Kochen aus dem Holz, in dem der Sauternes ausgebaut wurde, reichhaltige Aromen, die das Fleisch oder der Fisch wieder in sich aufnimmt.

Die Menuvorschläge des Château Lafaurie-Peyraguey beinhalten jeweils mindestens ein Gericht auf Sauternes-Basis, und Gästen, die ein Gesamterlebnis möchten, bietet das Menu «Château Lafaurie-Peyraguey» Kreationen mit den schönsten schlosseigenen Jahrgängen.

© Hervé Lefevbre

Adrien Cascio, Chef Sommelier

© Adriana Tripa

SÜSSE Küche

Der Küchenchef Jérôme Schilling weiss sich von einem treuen, soliden Team unterstützt. Einige der talentierten Mitarbeiter begleiten ihn schon lange, andere haben sich ihm infolge einer Zufallsbegegnung angeschlossen oder auf der Grundlage von kulinarischen Affinitäten. Dies ist bei **Stéphane Corolleur** der Fall, **dem Chef-Pâtissier**, der lange bei Michel Sarran wirkte, bevor er zum Restaurant Lalique kam.

Stéphane Corolleur spricht lieber von süsser Küche als von Desserts. Recht hat er, handelt es sich doch um charaktervolle Kreationen, die als eigenständiger Gang konzipiert sind. Mit kontrollierter Kühnheit spielt Stéphane Corolleur unter anderem mit Gemüse, das er in seine Süssspeisen einbezieht. So gesellt sich die Erbse zur Erdbeere, Gewürzkräuter werden zu Sorbets verarbeitet und eine leichte Mayonnaise oder eine spritzige Vinaigrette runden einen Gang ab, der sich trotzdem klar als Nachtisch abhebt. Auch der Chef-Pâtissier lässt sich vom Sauternes inspirieren und integriert ihn subtil in seine Speisen, wobei er insbesondere die Vanille- und Rauchnoten dieses Weins zur Geltung bringt. Süss und salzig – beide Geschmacksrichtungen sind im Sauternes enthalten und werden von Stéphane Corolleur mit einem leicht bitteren oder sauren Hauch unterstützt, wenn er zum Beispiel sein Erdbeerwasser ansetzt. Zusammen mit einem Fachmann der Parfümproduktion Lalique konzipiert er sogar einen Duft, der an Waldbeeren, Vanille und Buchweizen erinnert und in einem Diffusor ((diffundiert von selbst)) // Sprühflakon ((man muss drücken)) auf dem Tisch präsentiert wird. So entsteht eine Verbindung zum olfaktorischen Bereich des Hauses Lalique.

© Anne-Emmanuelle Thion

Stéphane Corolleur, Chef-Pâtissier

© Anne-Emmanuelle Thion

TISCHKULTUR

Kristall in seiner ganzen Pracht ist auf den Tischen des Restaurants im Château Lafaurie-Peyraguey natürlich gut vertreten. Der Küchenchef hat sich auch hierzu etwas einfallen lassen und Objekte ersonnen, die ein innovatives Pendant zu seiner Küche bieten. Jérôme Schilling kennt die Kristallmanufaktur Lalique gut. Deshalb konnte er an deren einzigartiges Know-how für Spezialanfertigungen appellieren: abgeflachte Kristallflaschen mit dem Motiv Femme et Raisins, die liegend quasi als Platzteller dienen, schwebende Häppchenteller, Servierglocken mit dem Motiv Versailles, zweckentfremdete Parfümfläschchen ... Neben solchen Innovationen finden sich aber auch klassische, ja emblematische Stücke aus dem Hause Lalique: Gläser und Karaffen, Pfeffer- und Salzmühlen mit dem Motiv Feuilles als perfekte Nachbildungen der 1924 von René Lalique und Peugeot gemeinsam lancierten Originale, Messerhalter Hirondelles. Zu diesen passend haben bedeutende Partnerfirmen von Lalique Eigenkreationen geschaffen: Fürstenberg die Porzellanteller und Christofle die Serviettenringe mit dem Kristall-Inlay Raisins.

Der Glanz von Lalique erstrahlt in perfektem Einklang mit der erlesenen Küche im ehrwürdigen Rahmen des Château Lafaurie-Peyraguey.

© Agi Simoes & Reto Guntli

Kontakt

—

INTERNATIONAL
Hôtel & Restaurant LALIQUE
Astrid Lassabe
+33(0)6.22.83.47.62
astrid.lassabe@lafauriepeyragueylalique.com

—

SCHWEIZ
PR/TICULAR
Katja Grauwiler
+41(0)43.488.22.99
katja.grauwiler@pr-ticular.com

Presseunterlagen und Bilder stehen hier zum Download zur Verfügung:
www.lafauriepeyragueylalique.com/pressroom

MICHELIN 2021

RELAIS & CHATEAUX

Gault&Millau

design: www.adrien-ampuy.com